Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 22 MAJA. № 38 ROKU 1847.

KOMMISSJA RZĄDOWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH i DUCHOWNYCH.

Uwiadamia, że targ główny na wełnę z mocy postanowienia Namiestnika Królewskiego z dnia 14 maja 1822 r. w Warszawie rozpocznie się jak lat zeszłych w dniu 3/15 czerwca r. b. i trwać będzie dni cztery.

Wagi i pomosty na dni trzy przed rozpoczęciem targu urządzone będą.

Deputacja jarmarczna w tymże czasie czynności swoje rozpocznie i ułatwienia tak procederentom jak i kupującym zapewnić będzie się starała.

Wełna na targ przywożona powinna być opatrzona w świadectwa pochodzenia, że jest krajową, i że pochodzi z owiec zdrowych i z miejsca w którém zaraza na owce, ani na bydło nie istniała.

Świadectwa te na papierze stemplowym ceny kop. 7½ spisane i przez Wójta Gminy lub Burmistrza miasta przy wyciśnięciu pieczęci Urzędowéj za rzetelność poświadczone, oddawane będą officjalistom miejskim do expedycji wełny w rogatkach wyznaczonym; nadto w celu dokładniejszego skontrollowania wełny krajowéj, wyrażoną być ma ilość wełny na cetnary i funty, licząc sto funtów na cetnar.

Zapewnioném nadto zostaje, aby wełna bez odprowadzania do komory, zaraz na rogatkach expedjowaną była. Lecz zarazem prowadzący wełnę zechcą przy expedycji takowéj na rogatkach wskazywać miejsce, gdzie taż wełna do sprawdzenia wagi ma być od rogatek przez konwojującego strażnika przystawianą.

Gdy jak wiadomo wełna w kraju produkowana, stanowi jeden z najważniejszych przedmiotów handlu wywozowego, przeto zwraca się uwagę właścicieli Owczarń, na staranne mycie owiec, klassyfikowanie ich przed strzyżą i pakowanie wełny ostrożne, bez targania run, w wantuchy nie przenoszące 13 kamieni, jako wielkości w handlu pospolicie używanéj; mianowicie też nie należy mięszać wełny ze zdrowych owiec, z wełną opadłą lub oskubaną.

Nadto wantuchy niepowinny być łatane, ani szyte na zewnątrz, gdyż to wznieca obawę przy wychodzie za granicę, czyli wełna w drodze niebyła przepakowaną, lub inną z niezdrowych owiec zastąpioną.

Wiadomo zaś, że od powyższych uwag zależą korzyści lub straty producentów, i powiększenie corocznie konkurencji lub odstręczenie nabywców.— w Warszawie dnia 5/17 maja 1847 roku.

MAGISTRAT MIASTA WARSZAWY.

Zawiadamia Kontrybuentów opłaty od zarobków propinacyjnych, mianowicie składników i dystylatorów wódek, tudzież szczegółowych szynkarzy piwa i wódek razem lub oddzielnie utrzymywanych w Mieście Warszawie i na Przedmieściu Pradze zamieszkałych, że w wykonaniu art. 93. Postanowienia Rady Administracyjnéj z dnia 11/23 lipca 1844 r. zapadłego kassa dochodów skarbowych miasta tutejszego upoważnioną została do rozpoczęcia poboru opłat propinacyjnych art. 5. Ukazu Najwyższego z dnia 5/17 lipca t. r. na dochód skarbu królestwa przeznaczonych, mianowicie: *a*) od dystylatorów lub składników wódek, od każdego z tych procederów oddzielnie po rs. 40; *b*) od szynkarzy piwa i wódek razem po rs. 10; *c*) od szynkarzy piwa samego po kop. 30 i wydawania tychże patentów na rok 18⁴⁷/₄₈ służyć mających.

Że wydawaniem tychże patentów a zarazem poborem wymienionych opłat, taż kassa trudnić się będzie, przez miesiące maj i czerwiec r. b. każdodziennie wyjąwszy dni świątecznych od godziny 8-éj z rana do 12 w południe, jako terminie prekluzyjnie, powołaném postanowieniem oznaczonym; do téj przeto kassy każdy z procederentów zaopatrzony w patent z roku zeszłego i świadectwo kwalifikacyjne od Kommissarza Cyrkułowego Policji Wykonawczéj uzyskane, po odmianę patentu i uiszczenie opłaty za r. 18⁴⁷/₄₈ przypadającéj osobiście zgłosić się obowiązany.

Przytém ostrzega Magistrat kontrybuentów, że niewykupujący w terminie pomienionym patentu utraca na zawsze prawo do tychże zarobków; szynkujący zaś potajemnie trunki ulegnie karze art. 112 rzeczonego Postanowienia oznaczonéj. Nadto że art. 97, 115, 116, 117 i 118 tegoż postanowienia, jako żadném szczegółowém rozporządzeniem Rządu niezmienione; utrzymują się w swéj mocy i na r. b. 18⁴⁷/₄₈, jakoż przestrzegania tych przepisów tak na kassę dochodów skarbowych jak i Kommissarzy Cyrkułowych Policji Wykonawczéj, oraz Kommissarzy Administracyjnych włożony został obowiązek. w Warszawie dnia 2/14 maja 1847 roku.

MAGISTRAT MIASTA WARSZAWY.

Zawiadamia Starozakonnych składników i dystyllatorów, niemniéj szczegółowych szynkarzy trunków krajowych, w mieście Warszawie i Przedmieściu Pradze zarobkami propinacyjnemi trudniących się, że kassa dochodów skarbowych otrzymała rozporządzenie do bezzwłocznego rozpoczęcia poboru opłaty za konsensa skarbowe propinacyjne na rok 18⁴⁷/₄₈ przypadającéj, to jest w myśl art. 18. Postanowienia Rady Administracyjnéj z dnia 31 marca (12 kwietnia) r. 1845 od każdego w szczególności proceduru po rs. 60, że poborem tym trudnić się będzie rzeczona kassa każdodziennie wyjąwszy dni świątecznych z rana od godziny 8 do 12 w południe do końca czerwca r. b. jako terminu prekluzyjnie oznaczonego. Do téj przeto kassy każdy z procederentów zaopatrzony w świadectwo kwalifikacyjne od Kommissarza Policji wykonawczéj właściwego Cyrkułu uzyskać się mające, oraz w konsens skarbowy z roku upłynionego 1846/7 po skutek zgłosić się jest obowiązany. Niestosujący się bowiem do przepisu powyższego, od dnia 19 czerwca (1 lipca r. b.) pod karami przepisanemi, nie będzie mógł swoim procederem trudnić się, a nadto utraci na zawsze prawo do prowadzenia nadal zarobków propinacyjnych.— w Warszawie dnia 2/14 maja 1847 roku.

Prezydent Rzeczywisty Radca Stanu *Graybner.*
Naczelnik Kancellarji *Luczyński.*

O CUKROWNI z BURAKÓW w DOBRACH ĆMIELÓW we WSI BRZOSTOWY.

(Ciąg dalszy).

8. PIERWSZE CEDZENIE SOKU. Ze zbiornika nietracąc i chwili czasu, nalewają sok czerpakami do naczynia miedzianego i roznoszą do cedzideł. Cedzidła są podług Dumonta, drewniane faseczki u góry szersze, u dołu zwężone i kranikiem opatrzone z boku po nad dnem samém, wewnątrz na trójnogu osadzone jest denko blaszane, dziurkowane na kilka cali powyżéj kranika. Na tém denku kładą kółko z flaneli, sypią węgiel w proszku ogrubnym zwilżony, tak żeby w dłoni ściśnięty przylegał. Na wierzch kładzie się znowu flanela i denko blaszane dziurkowane.

Tu zwykle przestawiają cedzidła od suropu po jednokrotném jego odcedzeniu. Przepuszcza się z 2 kotłów sok przez nie, potém odnawia dosypaniem $1/10$ części węgla świeżego, jeszcze raz sok przechodzi, następnie zmieniają i te nowo nasypane idą pod syrop, a z pod syropu przestawiają tu. Sok odcieka kranikami, i rynienką do zbiornika, a ztąd podobnież naczyniami miedzianemi przenoszą na panwie do odparowania.

9. PAROWANIE SOKU. Na ten cel są 4 panwie, (rybnice) w kształcie czworościanu podłużne, dosyć płytkie a mieszczące w sobie do trzydziestu garncy, ogrzewane są na ogniu, sok się w nie wlewa, ogień podkłada i porowanie następuje. Całe są przykryte, tylko z brzega nie wielka część zostaje otwartą, w pokrywy te wstawiane są kominki drewniane dla odprowadzenia pary. Niebyło przypadku gdyby w panwiach sok się kiedy przypalił. Jeden z ludzi nagląda, a jeśli, co bywa czasami, mocno płyn zawrze, i mógłby wybiedz, to rzuca kawałek masła, dla wstrzymania. Ten co pilnuje parowania bierze próby gęstości płynu. Zaczerpuje soku w naczynko walcowate na rękojeści osadzone, nurza aerometr i kiedy ten pokaże 25° zgęszczenia, ogień się tłumi, a syrop, za pomocą kranów spuszcza w naczynia i odnosi na cedzidła.

10. CEDZENIE SYROPU. Syrop nalewa się na znane nam cedzidła zwykle tu świeżo przyrządzone i odcieka. Zpoczątku bywa brudny bo zawiera pył węglowy w sobie; zbiera się tedy w osobne naczynie i drugi raz puszcza na cedzidło. Ztąd schodzi rynienką do zbiornika. Klarowania soku tu nierobią, bo zawsze jest zupełnie czysty.

11. WARZENIE SYROPU. Odbywa się tu ta czynność na kotle Halleta, okrągłym, na dnie którego są podwójne w płaski krąg wężownice, któremi przepuszcza się para i cały syrop zagotowywa i paruje. Stopień dostatecznego zgęszczenia poznaje się kilkoma sposobami, ale tu jednego używają, to jest po zdolności do nitkowacenia się; kropla syropu bierze się na duży palec przyciska drugim i odprowadza, jeżeli zaczyna się nitka ciągnąć, przy wielkim pdcu urywa i szrubowato skręca do drugiego, właściwy stopień gęstości się zbliża. Bierze teraz szumownicy, macza w syropie, otrząsa, i w dziurki jéj dmucha, jeżeli utworzy się dużo baniek i te podlatują i pękają, syrop dostatecznie jest uwarzony, kranem odpuszcza w naczynia i zlewa do chłodnicy. Bywa czasem wykipienie syropu; zapobiegają temu mięszając szumownicą albo wrzucając kawałek masła. Kocioł ten także ma nakrywę i kominek do odprowadzania pary. Osóbno obok, w przyległéj izbie jest kocioł parowy, który przygotowywa parę do kotła warzelnego rurami wpuszczaną. Do warzenia jest jeden miejscowy człowiek przeznaczony, inny zaś do pilnowania kotła parowego.

12. FORM NALEWANIE. W osobnéj izbie przyzwoicie ogrzanéj to jest do 14° R. umieszczona jest tak zwana chłodnica, naczynie miedziane znacznéj wielkości. W nią zlewają syrop uwarzony jeden po drugim, a jak zbierze się 4 albo 5 warów, nalewają w formy.

Kiedy zbierze się znaczna ilość syropu, stygnie on do 72° R. tymczasem formy do nalewania przygotowują. Po wymoczeniu poprzedniém kilka godzin, zatyka flejtuchem zwiniętym z płótna dolny otworek, i formy ustawia jedna przy drugiéj, pionowo opierając o ściany i zapobiegając wywróceniu. Jeden robotnik syrop do 72° ostudzony ciągle mięsza drewnianém wiosłem, żeby był jednakowéj gęstości, drugi dużą miedzianą warząchwią, nalewa w naczynko podługowate dziobkiem zwane, które inny podaje, i nalewa formy, do każdéj z kolei potrosze, późniéj pomału wypełnia razem wszystkie.

13. KRYSTALIZACJA CUKRU. Nalane formy sposobem wyż wskazanym, zostawują się w spoczyńku 24 godzin, przez ten czas syrop ztężeje i cały zetnie się w kryształki. Po 24 gódzinach formy odtykają się u dołu i stawiają na długich stołkach, w których są wycięte dziury tak, żeby formę wstawić można było. Melas zaczyna ściekać w rynny, które pod spodem są utwierdzone, temi spływa do miedzianego zbiornika melasowego.

Następnego dnia to jest we 24 godzin przystępują do przebijania form (primer) a to dla tego żeby ułatwić odciekanie melasów. W tym celu używa się pręta żelaznego zaostrzonego; wprowadza się on w dolny otwór i pobija młotkiem, iżby go do połowy cukru zapędzić i tym sposobem zrobić drogę odciekającym melasom.

Formy te po upływie dni kilku przenoszą do innéj izby dobrze ogrzanéj, ustawiają na garnkach i zostawiają miesięcy parę. Początkowo cukier skrystalizowany jest koloru brunatnego, który coraz płowieje i przychodzi do białawego.

Cukier wysuszony i oczyszczony z melasów dobywa się jako mączka; używano różnych sposobów do wydobywania z form, lecz te często pobite zostały, a zamierzonego celu nieosiągnięto; ale przekonano się, że ten sposób odpowiada celowi, który polega na użyciu trójkąta z grubéj żelaznéj blachy, tych wymiarów ażeby w formą mógł wchodzić, ramiona tego trójkąta są ząbkowane: osadza się on na końcu szruby przymocowanéj między sztalugami poziomo. W kierunku prostym szruby robi się przyrządzenie któreby głowę cukru utrzymywało stale, poziomo tak, że za kilkokrotném obróceniem szruby trójkąt ząbkowany zbliża się do cukru i wkręca jak świder, krusząc na mączkę całą głowę cukru.

Cukier jako mączka pakuje się w beczki od 300 do 400 funtów i więcéj i sprzedaje do rafinerji do Szymanowa, albo odstawia do Warszawy. Probowano w roku zeszłym w porze letniéj rafinować zwyczajnym sposobem głów do 30, i bardzo dobrze to się udało. W tym roku parę tysięcy funtów, także będą się rafinować.

14. ROZKŁAD PRACY DZIENNÉJ. O 4-éj godzinie rano przychodzi 4 konie do kieratu, 2 ludzi do ich pilnowania, 2 chłopaków do podawania buraków do tarki, 3 dziewczyny do nakładania miazgi w worki, 3 ludzi do prass i ci robotnicy przerabiają buraki dnia wczorajszego przysposobione.

O 6 éj przychodzą robotniki do oczyszczania, parowania soku i dalszych czynności. Do rąbania drew 2, do noszenia 2. Do mycia woreczków 2 dziewczyny. Nabijają kotły sokiem do oczyszczania (defekacyjne), robotnik ich pilnuje. Inni témczasem parują syrop wczorajszy, który na panwiach został zgęszczony do 12° Baumego. Inni warzą syrop który na 25° zgęszczony i odcedzony w zbiorniku zostawał.

O 7 éj już odchodzi pierwsze oczyszczenie (defekacja) i odparowany syrop z 12° na 25° idzie na cedzidła.

O 12-éj warzenie syropów już jest skończone. Na kociołku warowym i panwiach teraz sok się paruje i idą oczyszczenia. Przedpołudniem zmieniają się inne 4 konie do kieratu.

O 5-éj w wieczór odchodzą zwykle robotniki od tarki i prass, oraz konie z kieratu, bo dotąd tyle soku wycisną wiele jednego dnia przerobić na syrop można. Robotnicy od mycia buraków na zapas ich tyle wymyją, żeby na następny dzień z rana było co robić, a 2 inni ludzie zapas drzewa przysposobią. Czasami roboty te i do 7éj przeciągają się. Teraz zapalają lampki dla oświetlenia, których 10 albo i więcéj wychodzi.

O 10-éj a nawet później, często o 12 kończą się roboty w oczyszczaniu i parowaniu. Nic soku nieoczyszczonego nie zostawia się w zbiorniku, bo zwykle czernieje i psuje się. Reszta soku podparowywa się na panwiach do 12° i tak zostawia, a jeśli się uda przyspieszyć robotę przy dobrém powodzeniu, to wszystek się odparuje, odcedzi i jako syrop na 25° gęsty w zbiorniku zostawia.

Przy takim rozkładzie robót wszyscy robotnicy równo pracują, a stósownie do ciężkości pracy i jéj ważności mniéj lub więcéj są płatni, zacząwszy od 10 groszy do 2 złotych. Srednio dziennie wyrabia się 50 korcy buraków, 6 centnarów węgla zwierzęcego. Od-

chodzi 30 prass. Do oczyszczenia nalewa się 7 kotłów czyli 1675 garncy soku. 1 napełnia form 15 do 18.

15. ROZKŁAD PRACY ROCZNÉJ. We wrześniu zbiór buraków zaczyna się. Październik, Listopad, Grudzień fabryka jest w ciągłym ruchu, dotąd w dzień tylko była czynną, lecz z większą ilością buraków podwoić robotnika i w nocy pójdzie. W styczniu i lutym cukier w formach zatrzymuje, jest to czas odciekania melasów i bielenia cukru. W marcu i kwietniu zwykle odwozi się do fabryk i sprzedaje. Z wiosną uprawa buraków, a w miesiącach letnich wypalanie kości, mielenie węgla, jest ważną czynnością którą tu zwykle odbywają, dla przysposobienia zapasu. Drzewo suche także się przyspasabia.

WYCIĄG z INWENTARZA FABRYKI.

CENY ZAKUPIONYCH NARZĘDZ I SPRZĘTÓW W ROKU 1840.

		zł.	gr.
1.	Kerat żelazny	1400	—
2.	Maszynerja do prassy, tarki i pomp	968	—
3.	Prassa hydrauliczna	4600	—
	ustawienie iéj.	508	—
4.	Pompka hydrauliczna do prassy	800	—
5.	Pompa do studni ssąco-wypychająca żelazna . . .	350	—
6.	Maszynerja do poruszania pompy	320	5
7.	Pompka żelazna do ciągnienia soku z rezerwoaru do kotła.	335	—
8.	Tarka nowa przy keracie sama zł. 450 gr. 7, 167 piłek zł. 160 i pokrywa	615	7
9.	Kocioł parowy żelazny cet. 13 fun. 75 po zł. 90 cet. z kranami . . . . zł. 1687 gr. 15. Czeluście . . . . „ 200 „ — Ruszta lane żelazne z kla. III cet. 15 po zł. 14 gr. 15 . . . . „ 226 „ 28 Rury i wentyle do kotła parowego cet. 10 po zł. 50 . . . . „ 500 „ — Rury i wentyle do kommunikacji z kotłem warowym cet. 2 fun. 50 po zł. 200 500 „ —	3114	13
10.	Kocioł (szpejzkeszel) parowy cet. 6 po zł. 90 rury wentyle cet. 5 po zł. 100.	1040	—
11.	Kocioł miedziany do oczyszczania fun. 180 zł. 3 . .	541	15
12.	Panwi większych 2, fun. 279 po zł. 3	838	15
13.	Panew mniejsza z kranem . . , ...	355	15
14.	Kocioł miedziany do warzenia parą fun. 391 po zł. 3.	1173	—
15.	Rury od tego do parowego kotła i do rezerwuaru wodnego fun. 213½ po zł. 2½	569	10
16.	Kociołek miedziany mały z dziobkiem bez kranu funt. 34 po zł. 3. . . . . , ...	103	13
17.	Kociołek z bnitem fun. 21 po zł. 3	63	—
18.	Zbiornik do soku fun. 11 po zł. 2½	29	—
19.	„ mniejszy fun. 10 po zł. 2½.	26	—
20.	Łyżka czerpak fun. 4 po zł. 30	12	—
21.	„ durszlakowa 2 fun. zł. 3.	6	—
22.	„ durszlakowa 3 fun. zł. 3.	9	—
23.	Blichy walcowanéj żelaznéj cet. 16 fun. 53 po zł. 45 sztuk 139.	713	26
24.	Garnków żelaznych do kości sztuk 40 cet. 15 f. 89 po zł. 20 pokryw 10 cet po 24.	494	15
25.	Tarka 88 piłek.	231	—
26.	Prassa większa drągowa.	321	21
27.	Prassa mniejsza do szumowin.	100	—
28.	Szalki większe na fun 5, 3, 2, 1.	30	—
29.	Form 269 po zł. 5.	719	—
30.	Garnków na melas sztuk 150 po zł. 1	150	—
31.	Areometr Baumego w futerale	12	—
32.	Termometr.	18	—
33.	Cedzideł drewnianych z knikami 8		
34.	Durszlaków większych i mniejszych po 8	58	18
35.	Skrzyń do miazgi blachą cynkową obitych 2 (fun. 46, po zł. 18)	45	27
36.	Paka na cukier okucie.	3	20
37.	Kadź na sok cynkiem wybita i okuta	60	
38.	Kadź na wodę okucie.	7	15
39.	Skrzynia pod tarkę cynkiem wybita.	30	—
40.	Stół do nakładania blachą obity.	10	24
41.	Rynienek 2 blaszanych do kotłów sok prowadzących.	10	—
42.	Kielni 2 do rozbijania cukru w głowach	2	—
43.	Żelazek na 2 końce ostrych 2	1	—
44.	Lichtarzy 4	4	—
45.	Flaszka blaszana do smarowidła	1	—
46.	Czerpaków cynowych z tulejami 3	5	—
47.	Woreczków 1,761 z przędzy wełn. łok. 41 po zł. 1 gr. 8 przędz. fun. po zł. 4	554	—
48.	Pieców żelaznych 2, cet. 14 po zł. 25.	350	—
49.	Za zrobienie pasów łok. 18 i łokci 11 drugi . . .	16	—
	ROK 1841,		
50.	Sit włosianych do kości 2	1	20
51	Worków 24 z płótna konopnego (łokci 32 gr. 15) . .	18	4
52	Kłódka do keratu.	1	15
53.	Lufty do pary 4 drewniane	45	—
54	Postronków 8.	8	20
55	Szlejów 2, uzd 3, lejce półrzemienne.	28	—
56	Worek na obrok.	1	7
57.	Beczek 35.	23	10
58	Młynek do kości kamienny	158	—
59.	Garnków na melas 105.	105	—
60.	Węże do kotła parowego i krany.	250	—
	ROK 1841.		
61.	Rafka mosiężna do mielonych kości	7	—
62.	Garnków żelaznych 50 do kości, pokryw 118	596	—
63.	Aerometr i termometr. , ...	22	—
64.	Zegar ścienny.	29	—
65.	Szczotka	2	—
66.	Drzwiczek lanych pod panwie 3.	62	—
67.	Olśnik do krojenia cukru 1	2	—
68.	Form 22 po zł: 4.	88	—
69.	Kamieni ciosowych 80 i młyński jeden	68	—
70.	Płuczkarnie z bębnami 2	7	10
71.	Waga do kości na sznurach z desek	6	20
72.	Oszkardów 3 szpicak 1	1	6
73.	Gracki do buraków.	5	26

Przez lat 3 na urządzanie wydano 23,235 —

Zamieściłem tu wyciąg z Inwentarza fabryki dla tego że i ztąd można mieć niejakie wyobrażenie o tym zakładzie, mniéj więcéj skalę jego rozległości a zarazem nie jest rzeczą obojętną, wiedzieć ceny niektórych materjałów tu potrzebnych

W roku bieżącym Inwentarz znacznie został powiększony, przybyła druga prassa wodna. Zakupiono kilkaset woreczków wełnianych, podobnież form i garnków. Zrobiono nowy kocioł do oczyszczania, jedną panew. Rezerwoary do syropu, do melasów miedzią wybito. Wszystka ta restauracja cukrowni znacznie kosztowała. I tak co rok coś nowego przybywa do zakładu.

(Dokończenie nastąpi).

Uprawa kartofli bez mierzwy.

Coraz bardziéj upowszechnia się mniemanie za uprawą kartofli bez mierzwienia roli jako jedynym środkiem przeciw chorobie kartoflanéj. Doświadczony gospodarz Wahlen w Kolonji, i chemik Voget, oświadczają się w Gazecie Kolońskiéj za tą metodą. Z roli niemierzwionéj otrzymane kartofle są smaczniejsze i zdrowsze niż z roli mierzwionéj, a nawet na plon nie wywiera brak mierzwy znacznego wpływu. Rzecz ta ma także swoją rozumowaną zasadę.

Kartofel zawiera wprawdzie wiele mączki, ale mało gazu węglowego, a ponieważ mierzwa zwierzęca szczególniéj dostarcza go ro-

ślinom, gdy tymczasem tworzenie się mączki wcale go niepotrzebuje, to więc dostatecznie wyjaśnia zdanie się kartofli i bez mierzwy zwierzęcéj. Że zaś i na zdrowszy stan owocu wpływać musi nieobecność téj mierzwy, zaledwie wątpić należy, ponieważ kartofel więcéj niż inne płody rolne w swojem rozwijaniu się zostaje z samą mierzwą w bezpośredniem zetknięciu. Proces gnicia substancyj zwierzęcych w mierzwie udziela się bulwie, tak jak w ogóle zgnilizna w podobnych przypadkach rozszerza się przez zarazę. Widzimy to np. na zdrowych owocach, które zetknięte ze zgniłemi, zaczynają się także psuć.

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

Biała 3 *maja*. Oziminy i koniczyny bardzo ładnie wyglądają, wszelako zboże poszło w górę, najbardziéj jęczmień i owies, za który to ostatni płacono dzisiaj po 5 zł. 12 kr., zaś za korzec kartofli 3 do 5 złr., kaszy hreczanéj 14 złr. m. k. Wiadro okowity płaci się 20 do 21 złr., cetnar łoju po 25 złr., smalcu wieprzowego 22 złr., potażu 7 do 8 złr., oleju rzepakowego 20 złr., lnianego 17 do 18 złr., konopnego 16 złr., siemienia lnianego 6 złr., koniczyny 10 do 12 złr. kopru 6½ do 7 złr., anyżu 10 do 12 złr. kminu 9 złr., rzepaku 6 złr., miodu z woszczynami 18½ złr. czystego 16 do 17 złr. Za dostawę płaci się od centnara do Wiednia 1 złr. 30 kr., do Pragi czeskiéj 1 złr. 30 kr., do Berna 1 złr. 15 kr., do Ołomuńca 1 złr., do Opawy 36 kr. do Wrocławia 1 złr. 15 kr. do Krakowa 36 kr., do Bochni 40 kr., do Tarnowa 1 złr., do Sącza 1 złr., do Rzeszowa 1 złr. 15 kr., do Jarosławia 1 złr. 30 kr., do Przemyśla 1 złr. 45 kr., do Lwowa 2 złr. 15 kr., do Brodów 2 złr. 30 kr., do Stanisławowa 2 złr. 45 kr., do Czerniowiec 3 złr. 15 kr. do Tarnopola 2 złr. 45 kr. m. k.

Gdańsk 15 *maja*. Na dzisiejszym targu pojawiło się dalsze cen podwyższenie, ale tylko sprzedano 54 ł. pszenicy dobréj pstrokatéj 129 fun. po 850, 835, 830 zł. gd. za łaszt (od 56 zł. gr. 20 do 53 zł. gr. 10 korzec) i 23 ł. żyta 18 ł. 121 fnn. po 680 zł. gd. (45 zł. gr. 10 korzec) i 5 ł. 117 fun. po 650 zł. gd. (43 zł. gr. 10 korzec).

Londyn 12 *maja*. Najwyższe natężenie ciągle się utrzymuje w naszym handlu pszenicą; ze wszystkich targów prowincjonalnych donoszą o nadzwyczajném cen podniesieniu, a w wielu wypadkach ceny przeskoczyły już najwyższe przypuszczenia i notowania nasze. Na wczorajszy targ zbiegła się niezmierna liczba kupujących ze wszystkich okolic i teraz najmniejszéj nieulega już wątpliwości że zapasy nasze żadną miarą niebędą wstanie odpowiedzieć tak niesłychanie wielkiemu żądaniu i potrzebie. Niezmiernie wysokie ceny, których się na początku targu domagano, zatamowały sprzedaż przez czas niejaki, jednakże przed zamknięciem targu nastąpiły bardzo znaczne obroty we wszelkich gatunkach pszenicy, a mianowicie po cenach od 10 do 12 szyl. na kwarterze wyższych jak przed tygodniem płacone. Nader piękną angielską pszenicę płacono po 102 do 105 szyl. za kwarter (81 zł. gr. 15 do 84 zł. za korzec). Najlepszą po 108 sz. za kwarter (86 zł. gr. 20 korzec). (Cena nigdy przedtém w Anglji nie praktykowana). Mąka stanęła po 5 sz. drożéj na worku i płacą 80 sz. za worek. Amerykańską mąkę w beczkach płacono po 51 sz. Kukurydza także zdrożała o 4 do 5 sz. i za pływające ładunki domagają się 3 do 4 sz. wyższéj ceny. Jęczmień przy małym dowozie o 4 do 5 sz. droższy jak przed tygodniem. Grochy także o 3 do 4 sz. podskoczyły. Owies o 2 do 4 sz. wyżéj stoi.

Wrocław 16 *maja*. Niesłychanie pożyteczna, ciepła z deszczem przeplatająca się pogoda jest przyczyną, że nader chętnie donosimy o bardzo oziębłym stanie tutejszego targu zbożowego. Dowozy żyta były na dzisiejszy targ szczupłe, a za to dowieziono dosyć pszenicy jęczmienia i owsa. Najlepsze doniesienia z Berlińskiéj giełdy żadnego wpływu na tutejszy targ nie wywarły i płacono za zdrową białą pszenicę 4⅓ do 4½ tal. szefel (52 do 53 zł. korzec) żółtą 4—4⅓ t. (48 zł. do 50 korzec), mieszaną 3⅙—3⅚ t. (40—46 zł. korzec). Żyto trzyma się w cenach i płacą za nie 3⅔ do 4 tal. (44—48 zł. korzec) jęczmień 2⅔—3 t. (32—36 zł. korzec) owies 45—48 sr. gr. 18—19 zł. gr. 6 k.), groch 3¾—4 tal. (45 do 48 zł. korzec).

WEŁNA.

Wrocław 16 *maja*. I w ubiegłym tygodniu odwiedzili nas znowu Fabrykanci Forstersey, i zakupili wiele partyj Polskiéj i Rossyjskiéj wełny jedno-strzyżowéj w cenie 50 tal. za centnar. Podobnież kilku tutejszych kommissantów kupili parę partyj Szląskiéj wełny mianowicie z zdechłych owiec w cenie 63—66 tal. jako téż wełny. *Pelzwolle* od 52—60 tal. I nowéj wełny także dosyć zakupiono po dominiach, gdyż tegoroczna strzyża w wielu owczarniach już została ukończoną, i spekulanci żwawo się krzątają. We wszystkich tych owczarniach pokazał się znaczny ubytek w wadze wełny w stosunku do zeszłorocznego, co głównie powstać musiało z przyczyny powszechnego niedostatku paszy podczas zimowania.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 17 maja 1847 roku. PAPIERY.	żądają Tal.	płacą Tal.
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%	92⅛	—
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	110⅝	—
Polskie Obligacje Skarbu 4%	81	80¾
„ Listy Zastawne	—	94¾
„ Listy Zastawne nowe	—	94½
„ Obligacje Udziałowe	—	95½
„ Obligacje 500 złotowe	79¼	79
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	—	94
lit. B. 200 „	—	16¼
procentowe	32	—

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 21 maja 1847 roku.		ŻĄDAJĄ R. sr.	kop.	DAJĄ R. sr.	kop.
1. WEXLE.					
Berlin 100 talarów	2 M.	89—	25—	—	—
Gdańsk 100 talarów	2 M.	89—	10—	88—	95—
Hamburg 300 b. m. k.	2 M.	135	—	—	—
Londyn funt sterlin.	3 M.	6—	15—	—	—
Lipsk 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr.	1 M.	99—	—	—	—
Petersburg ditto.	1 M.	99—	—	—	—
Paryż 300 franków	2 M.	72—	—	—	—
Wiedeń 150 złr.	2 M.	91—	80	91—	65—
Wrocław 100 talarów	2 M.	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały		—	—	—	—
Holender. dukaty nowe		—	—	—	—
ditto stare ważne		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr.		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs.		80—	—	—	—
„ „ „ 4% rs.		—	—	—	—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100		14—	15—	14—	13—
Obligacje udziałowe na 300 złp.		—	—	—	—
Obligacje cząstkowe na 500 złp.		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp.		—	—	—	—
Serje wylosow lit. na — złp.		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likwidac. za 100 złp.		—	—	—	—

Wartość kuponu kop. 24⅚